FR

Four électrique
FE 4418 X

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

⚠ Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

⚠ Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

⚠ Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

⚠ Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.
Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.

⚠ Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.

⚠ Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.

⚠ Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

⚠ Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :,
- Les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veuillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,…).

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur

⚠ Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.
Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:

- ne posez pas de charge lourde,
- assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**

- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre utensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisée par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de l'appareil si celle-ci présente une quelconque anomalie.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	3
Comment lire votre notice d'utilisation?	4
Description de l'appareil	5
Comment utiliser le four	6
Programmateur électronique	7
Fonctions de cuisson	9
À la première utilisation	10
Programmation du four	11
Fonctions spéciales	12
Accessoires du four	17
Les cuissons au tournebroche	18
Conseils d'utilisation	19
Guide des cuissons	20
Entretien et nettoyage	22
Nettoyage du four à émail catalytique	22
Nettoyage de la porte du four	23
En cas d'anomalie de fonctionnement	25
Garantie	26
Plaque Signalétique	26
Service après Vente	26

A l'attention de l'installateur

A l'attention de l'installateur	27
Consignes de sécurité	27
Caractéristiques techniques	27
Installation de l'appareil	28
Raccordement électrique	29

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

Instructions de sécurité

Descriptions d'opérations

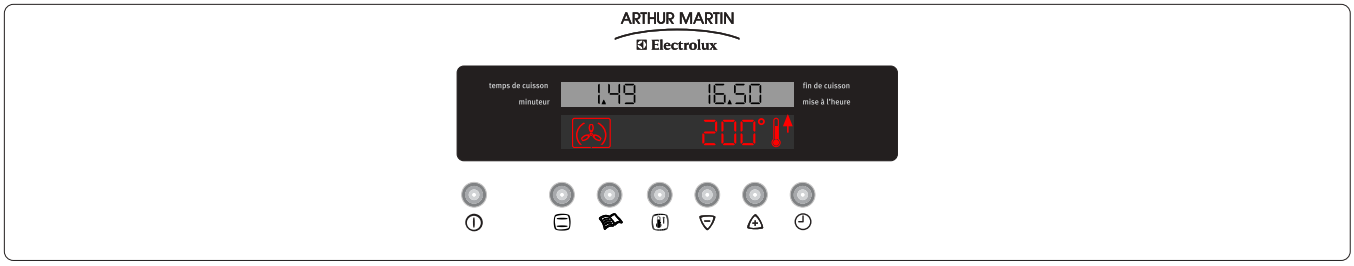
Conseils et recommandations

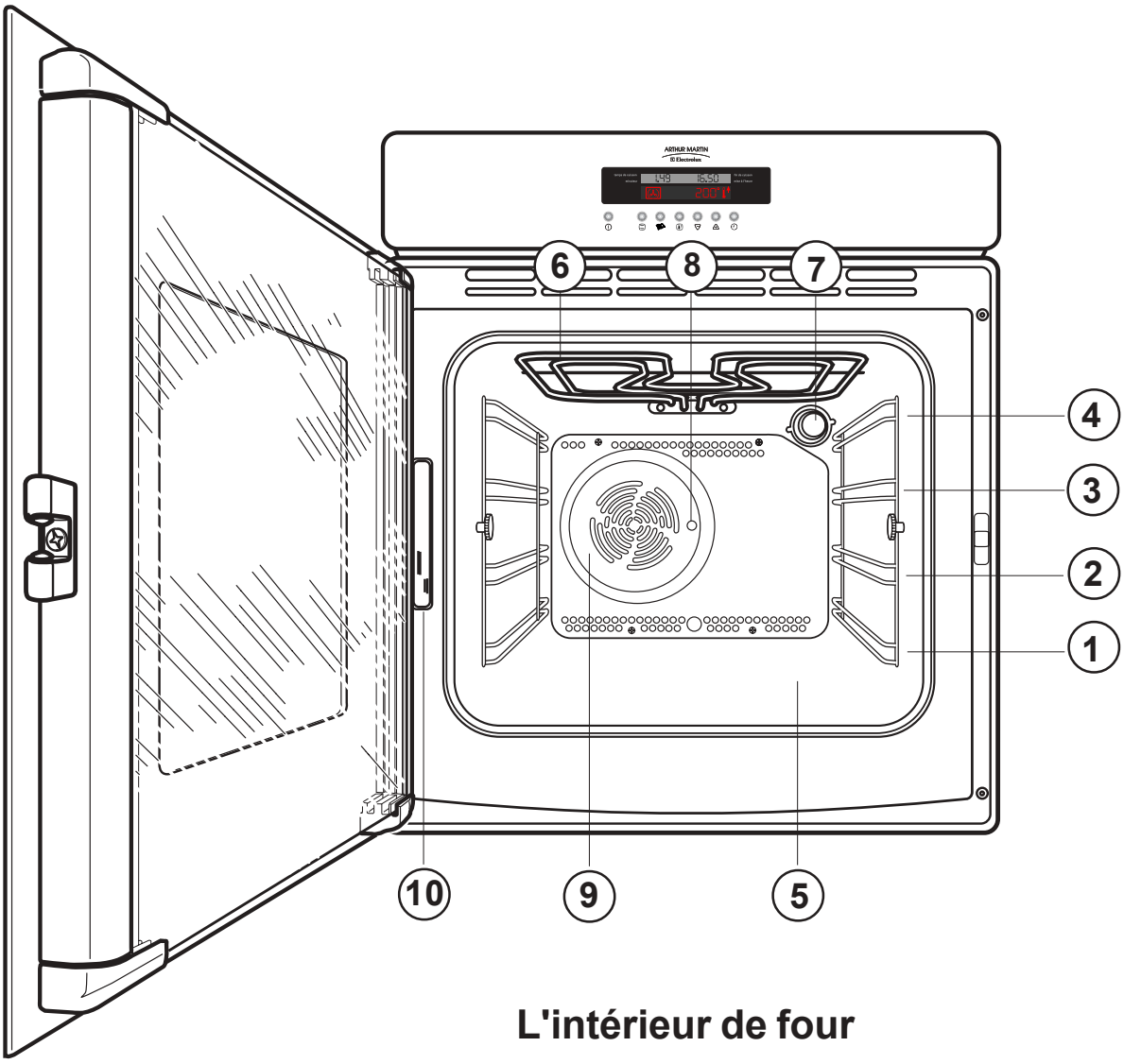
Informations sur l'environment

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Description de l'appareil

Bandeau de commande





L'intérieur de four

① à ④ Niveaux de Gradins
⑤ Sole
⑥ Gril
⑦ Eclairage du four
⑧ Orifice d'entraînement de la broche
⑨ Turbine de ventilation
⑩ Plaque signalétique

Programmateur électronique

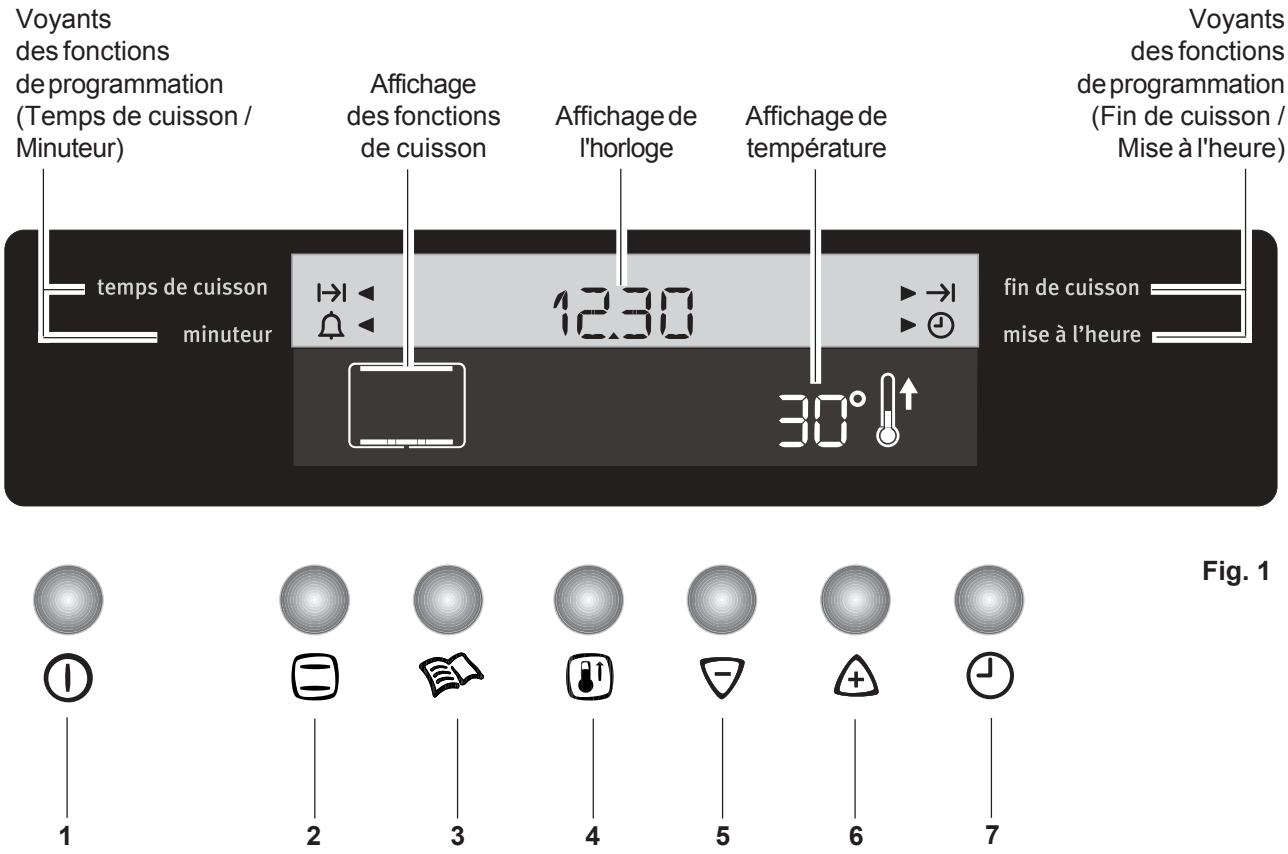


Fig. 1

1. Touche "Marche / Arrêt"
2. Touche de sélection "Guide de cuisson"
3. Touche de sélection "Recettes"
4. Touche de sélection de la fonction de "Préchauffage rapide"
5. Touche d'ajustement "Moins"
6. Touche d'ajustement "Plus"
7. Touche de sélection "**Temps**" pour la mise à l'heure et le réglage du Minuteur, de la Durée de la Cuisson, de l'Heure de fin de cuisson

Les fonctions de cuisson sont contrôlées par un programmateur électronique.
Il est possible de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson, température et durée de cuisson.

ATTENTION
En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat il faudra faire appel au service après-vente.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions. **Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**

À la première utilisation

Dès que le four est raccordé électriquement pour la première fois, un message s'affiche (Fig. 2):
"WELCOME TO KRONOS -3 * BASIC - 4 * FRANCAIS *"
Le voyant de "**mise à l'heure**" ► clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.

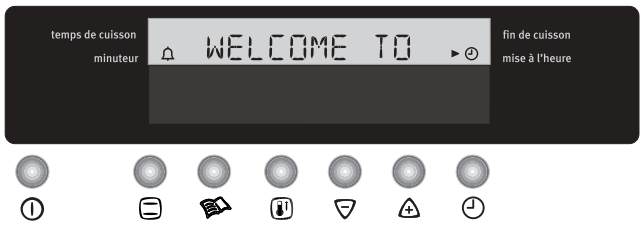


Fig. 2

Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant de "**mise à l'heure**" ► clignote. Réglez l'heure à l'aide des touches or (Fig. 3).
   Le voyant de "**mise à l'heure**" ► disparaît 5 secondes après l'affichage de l'heure exacte.
2. Si le voyant de "**mise à l'heure**" ► ne clignote plus, appuyez deux fois sur la touche pour régler de nouveau l'heure du jour.

Ensuite, procédez comme indiqué au point 1.

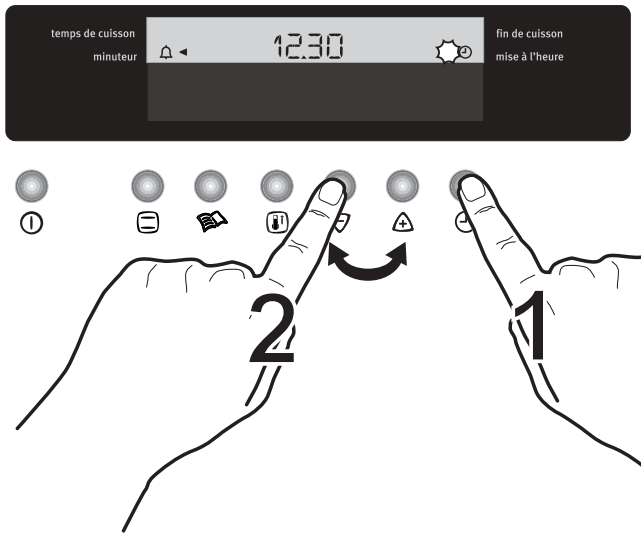


Fig. 3

Touche «Marche/Arrêt»

Le four doit être mis en marche avant de régler tout programme ou fonction de cuisson. Quand la touche "**Marche/Arrêt**" est pressée, l'éclairage du four s'allume, le message "ECLAIRAGE DE FOUR" s'affiche et le symbole apparaît sur l'écran (Fig. 4).

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**". Tous les programmes ou fonctions de cuisson s'arrêtent, l'éclairage du four s'éteint et l'heure du jour uniquement est affichée sur l'écran.

Il est toujours possible d'éteindre le four.

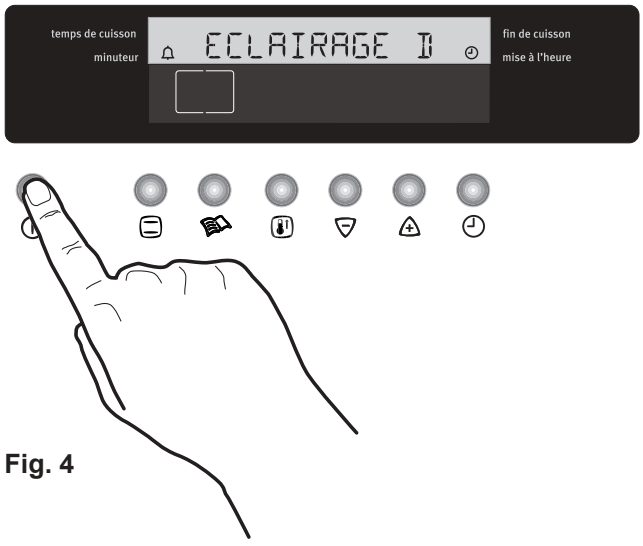


Fig. 4

Comment sélectionner une fonction de cuisson

1. Allumez le four en appuyant sur la touche "**Marche/ Arrêt**" ⏻.
2. Appuyez sur la touche de sélection **"Guide de cuisson"** pour sélectionner la fonction desirée. Chaque fois que vous appuyez sur la touche de sélection "Guide de cuisson", un symbole des fonctions s'allumera indiquant la fonction active à ce moment-là. Au dessus du symbole relatif à la fonction de cuisson sélectionnée, la description de la fonction apparaîtra (Fig. 5).
3. Pour chaque fonction de cuisson, l'affichage de température indique la température préréglée. Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ⊖ et ⊕ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Le symbole du thermomètre indique le niveau de température à l'intérieur du four.

Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal sonore et le symbole du thermomètre cessera de clignoter.

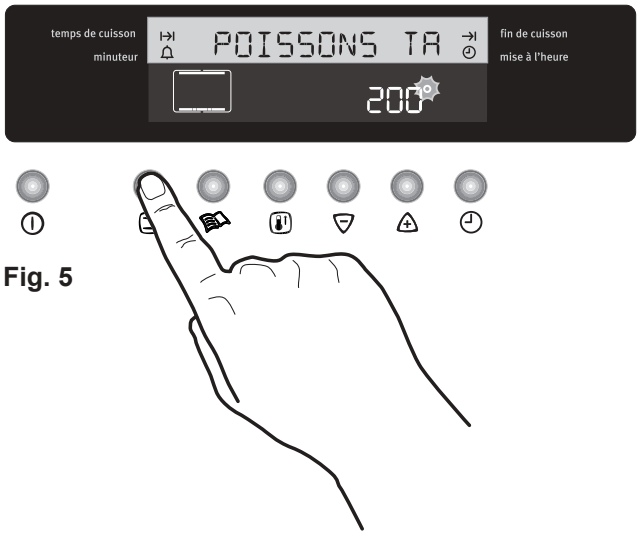


Fig. 5

Comment modifier la température et le temps de cuisson

— Utilisez les touches ⊖ ou ⊕ pour modifier la température prédéfinie (Fig. 6). La température maximum pouvant être programmée est de 250°C.

— Utilisez les touches ⊖ ou ⊕ pour modifier le temps et la durée de cuisson pendant que les voyants des fonctions de programmation ▶ clignotent.

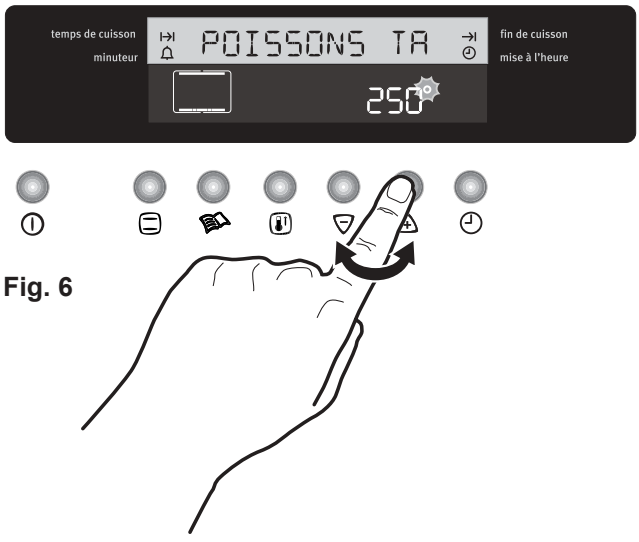


Fig. 6

Fonctions de cuisson

Les symboles suivants indiquent dans l'ordre les fonctions de cuisson disponibles.

1 **POISSONS TARTES** - **(Cuisson traditionnelle)**: la chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur. La température préréglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 250°C.**

2 **LEGUMES GATEAUX** - La cuisson se fait par convection forcée. Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont en service et une turbine placée à l'arrière du four créé un mouvement d'air chaud. La température préréglée est de 180°C.

3 **CUISSONS 2 NIVEAUX** - Pour cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différent niveaux. La température préréglée est de 200°C.

4 **GRILLADES MINCES** - Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température préréglée est de 250°C.

5 **TOURNEBROCHE** - Le corps de chauffe du gril est activé. Ensuite, le moteur du tournebroche se met en service. Cette fonction convient également por griller des volailles et de rôtis sur le tournebroche et des aliments peu épais, tels que biftecks, côtelettes et poissons.
La température préréglée est de 250°C.

6 **GRILLADES EPAISSES** - L'élément chauffant du gril et le ventilateur sont en service en même temps augmentant l'efficacité du gril. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement. La température préréglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 200°C.**

7 **VIANDES BLANCHES** - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur, et la fonction de Préchauffage Rapide est automatiquement sélectionnée. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole. La température préréglée est de 210°C.

8 **VIANDES ROUGES** - Pour les viandes qui ont besoin d'une chaleur plus intense, utilisez cette fonction. La fonction de Préchauffage Rapide est automatiquement sélectionnée. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pas sur la sole.
La température préréglée est de 240°C.

9 **MAINTIEN AU CHAUD -** Pour le plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson. La température préréglée est de 80°C et ne peut être changée.

10 **DECONGELATION** - Avec cette fonction, on met en marche la turbine qui, en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four, a pour effet de décongéler rapidement les aliments surgelés.

Avant la première utilisation du four

Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.
Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻ pour allumer le four.
2. Appuyez une fois sur la touche de sélection **"Guide de cuisson"** et sélectionnez la fonction "**POISSONS TARTES**" (Fig. 7).
3. Réglez la température à 250°C en utilisant la touche ⊕ (Fig. 8).
4. Laissez le four fonctionner à **vide** pendant environ 45 minutes.
5. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction "**GRILLADES MINCES**" pendant 5 - 10 minutes environ.

Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est asbsolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication.
Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.

Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.

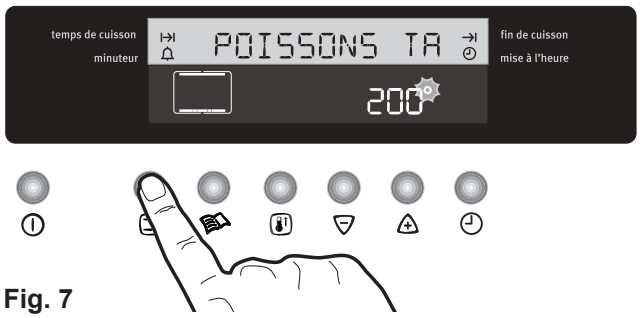


Fig. 7

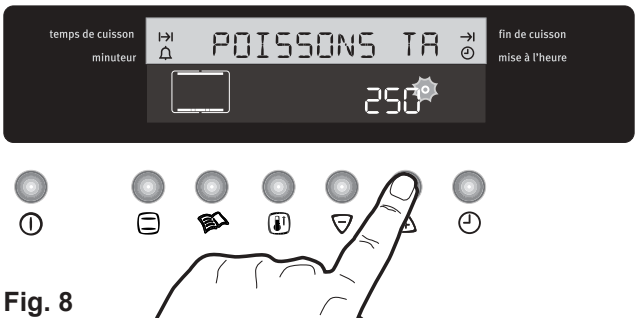
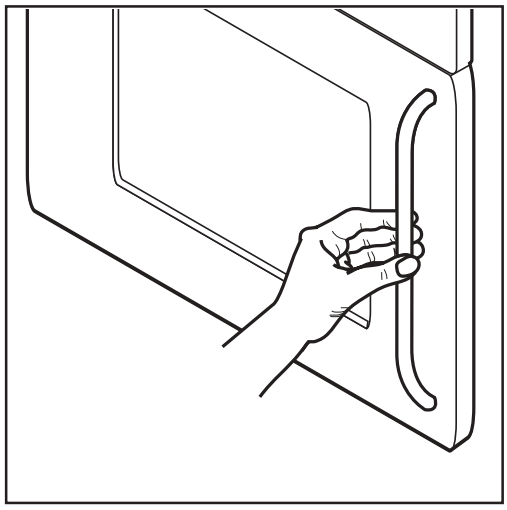


Fig. 8



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.

Programmation du four

Comment régler le minuteur

1. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction "**Minuteur**". Le voyant "**minuteur**" ◄ clignote et «**0.00**» s'affiche (Fig. 9).
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner le temps désiré pendant que le voyant "**minuteur**" ◄ clignote (Fig. 10). Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Après avoir terminé le réglage, le Minuteur attend 3 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé. Le voyant "**minuteur**" ◄ clignote et «**0.00**» s'affiche (Fig. 11)
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Le four NE s'éteindra PAS s'il est en fonction.

Pour visualiser ou modifier le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant "**minuteur**" ◄ clignote.

Vous pouvez maintenant régler le minuteur à l'aide des touches ou .

Pour annuler le réglage du Minuteur

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant "**minuteur**" ◄ clignote. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que «0.00» s'affiche (Fig. 10).

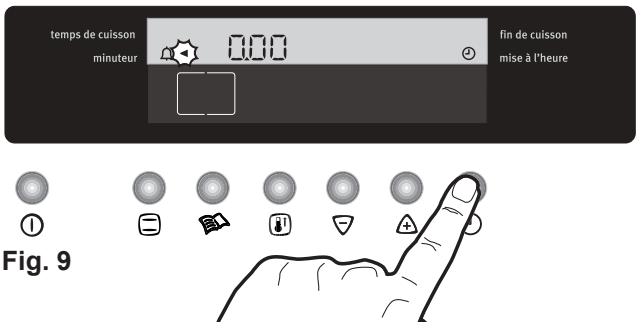


Fig. 9

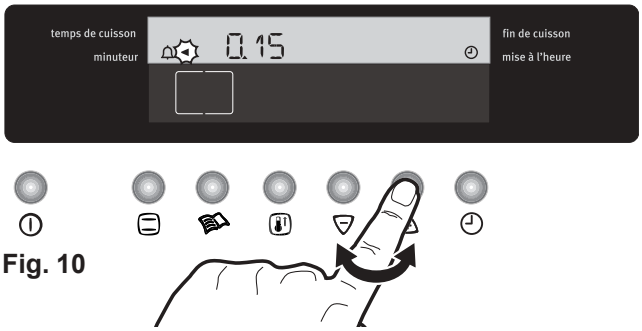


Fig. 10

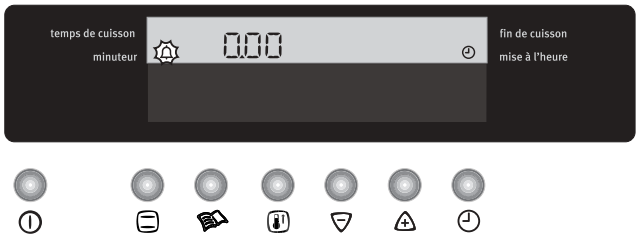


Fig. 11

Pour programmer l'arrêt du four

1. Allumez le four, placez la nourriture dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction "**Temps de cuisson**". Le voyant "**temps de cuisson**" |→| ◄ clignote et «0.00» s'affiche (Fig. 12).
3. Pendant que le voyant "**temps de cuisson**" |→| ◄ clignote, appuyez sur la touche pour sélectionner le temps désire (Fig. 13). Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «0.00» s'affiche.
5. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" .

Pour annuler le Temps de cuisson :

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant "**temps de cuisson**" |→| ◄ commence à clignoter.

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que "0.00" s'affiche.

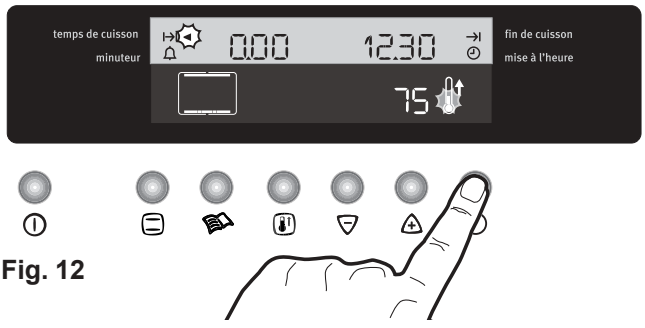


Fig. 12

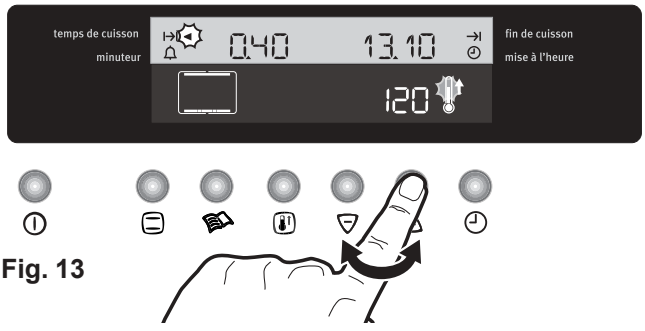


Fig. 13

Pour programmer le départ et l'arrêt du four

1. Réglez le temps de cuisson comme indiqué dans le chapitre correspondant.
2. Appuyez sur la touche jusqu'à sélectionner la fonction "**Fin de cuisson**" et que le voyant correspondant ► →| clignote. Le bandeau de commande affiche le temps de cuisson (à gauche) et le temps de fin de cuisson, c'est-à-dire, l'heure actuelle plus le temps de durée de cuisson (à droite) (Fig. 14).
3. Appuyez sur la touche pour sélectionner le temps de fin de cuisson désiré (Fig. 15).
4. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
5. Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. Pour éteindre le signal sonore, voir le paragraphe 'Pour programmer l'arrêt du four'.

Pour annuler le programme, annulez le temps de cuisson.

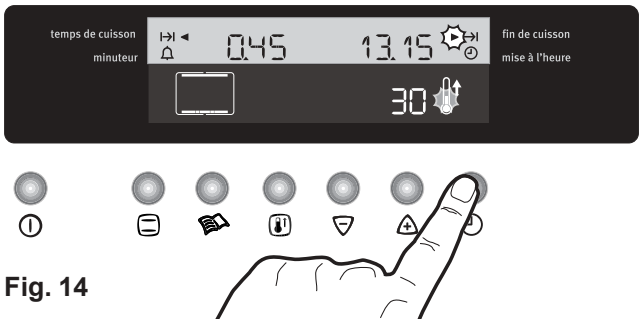


Fig. 14

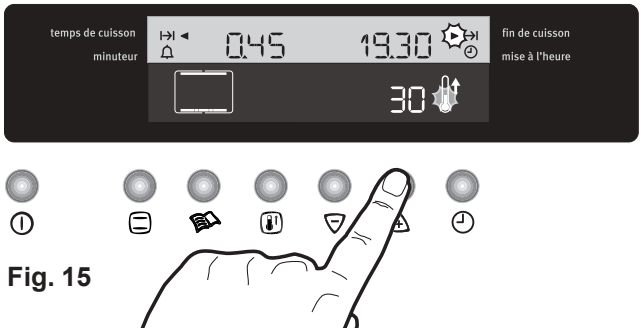


Fig. 15

Fonctions spéciales

Arrêt de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 3 heures ou 12 heures selon le tableau suivant (Fig. 16).

Si la température est:	le four s'éteindra:
250°C	après 3 heures
de 200 jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
de 120 jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120°C	après 12 heures

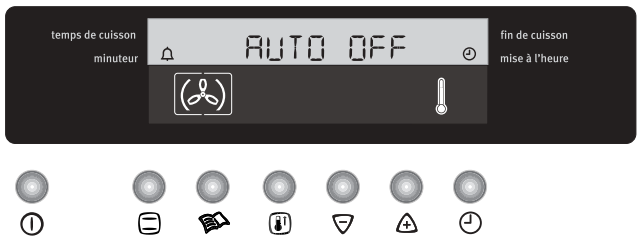


Fig. 16

Chaleur résiduelle

Lorsque le "Temps de cuisson" est réglé, le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps programmé et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson des mets sans consommer d'énergie. Tous les réglages actifs sont affichés jusqu'à ce que le "Temps de cuisson" se soit écoulé.
Cette fonction ne s'active pas lorsque le "Temps de cuisson" est inférieur à 15 minutes.

Sécurité enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

1. Éteignez le four en appuyant sur la touche "**Marche/ Arrêt**" ⏻.
2. Appuyez simultanément sur les touches ☰ et ⊖. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication '**SAFE**' (**Sécurité**) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit (Fig. 17).
3. Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

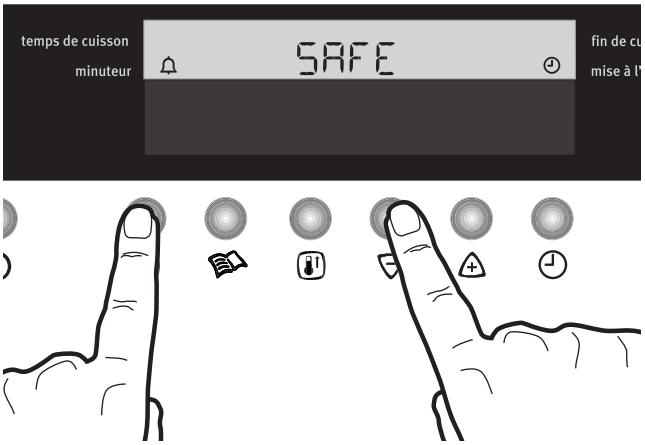


Fig. 17

Pour déverrouiller le four

Appuyez simultanément sur les touches ☰ et ⊖. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication '**SAFE**' disparaît. Le four peut maintenant être mis en fonction.

Préchauffage rapide

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson et réglé la température de cuisson, le four commencera à chauffer jusqu'à atteindre la température réglée.

La phase de chauffage du four dure 10-15 minutes environ, selon la fonction de cuisson choisie et la température réglée.

Si l'on souhaite atteindre la température réglée en moins de temps, on peut utiliser la fonction '**Préchauffage rapide**'.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche "**Marche/ Arrêt**" ⏻.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson comme décrit dans les pages précédentes.
3. Réglez la température à l'aide des touches ⊖ et ⊕.
4. Appuyez sur la touche de sélection de la fonction de **"Préchauffage rapide"** 🌡. La mention "**FHU**" apparaîtra sur l'afficheur (Fig. 18).
5. En appuyant sur la touche **"Guide de cuisson"** ☰, le symbole "**O**" de l'affichage de température clignotera pendant environ 10 secondes, en indiquant la possibilité d'ajuster ultérieurement la température en utilisant les touches ⊖ et ⊕ (Fig. 19).
6. Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal sonore et l'indication de la température réglée apparaîtra sur l'afficheur.

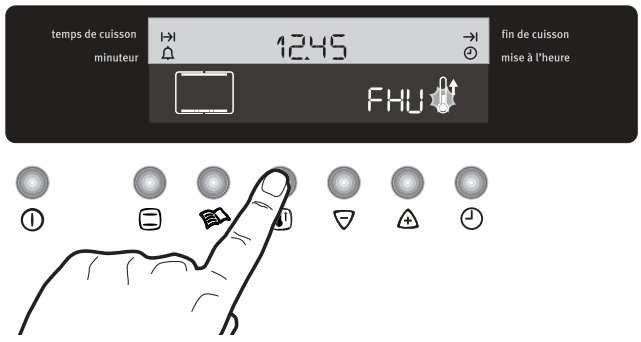


Fig. 18

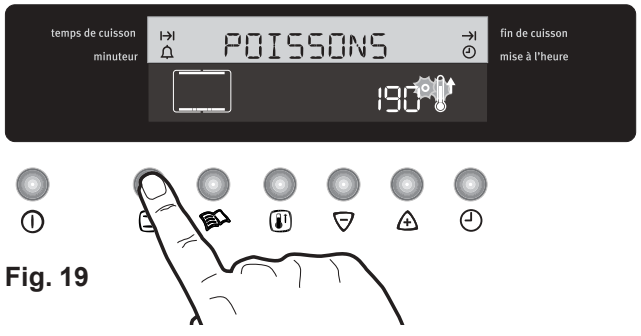


Fig. 19

Cette fonction peut être utilisée en sélectionnant toutes les fonctions de cuisson et température (sauf pour la fonction "**Recettes**").

Fonction ‘démo’

Cette fonction peut être utilisée pour montrer la fonctionnalité du four dans les magasins sans aucune dépense d’énergie, à l’exception de l’éclairage du four et de la turbine de ventilation.
Pour activer cette fonction, l’appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches de sélection de la fonction de **"Préchauffage rapide"** et pendant 2 secondes environ (Fig. 20). Le système émettra un bref signal sonore.
2. En appuyant sur la touche "**Marche/Arrêt**" , la mention “**DEMO**” apparaîtra sur l’afficheur (Fig. 21).

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Le symbole du thermomètre “ “ ne clignote pas et les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas.

Pour désactiver la fonction ‘**démo**’, répétez les opérations décrites ci-dessus.

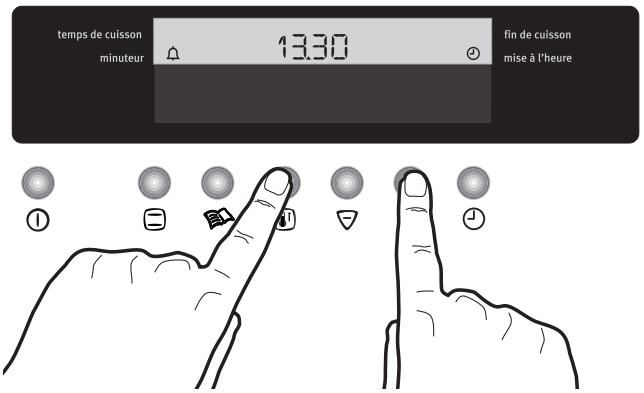


Fig. 20

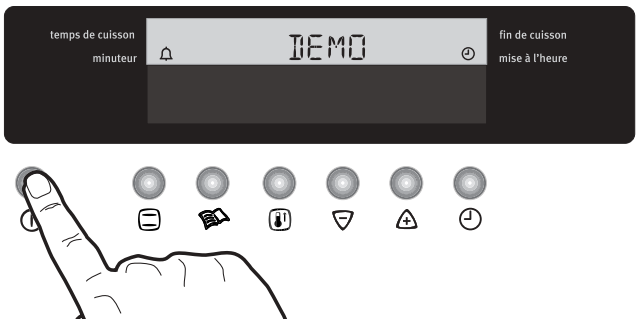


Fig. 21

Fonction 'Bip'

Cette fonction peut être utilisée pour activer un signal sonore ("bip") chaque fois qu'une touche est appuyée.
Pour activer cette fonction, l’appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches et pendant 2 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore (Fig. 22).

Ensuite, la Fonction "Bip" est active.

Pour désactiver la Fonction "Bip", répétez les opérations décrites ci-dessus.

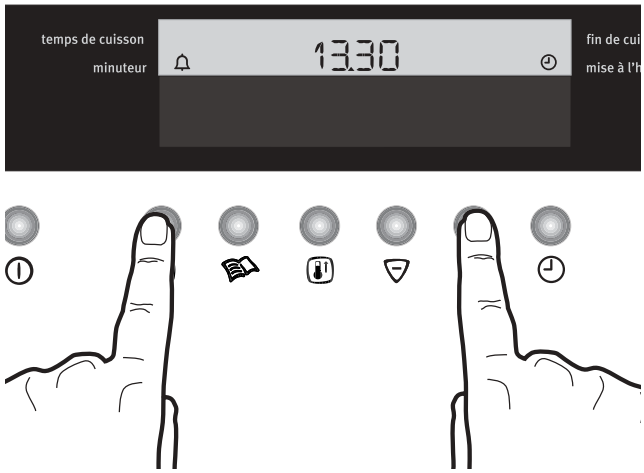


Fig. 22

Code erreur

Le programmateur électronique effectue constamment un test diagnostic du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d’une utilisation incorrecte du four, l’unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d’utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l’afficheur (mention "**F...**" suivie par des chiffres).
Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre “**En cas d'anomalie de fonctionnement**”.

La Fonction "Recettes"

Quelques recettes ont été emmagasinées dans la mémoire du programmateur pour vous permettre de cuisiner dix plats différents utilisant les fonctions de cuisine, les temps et les températures préréglés.
Pour quelques recettes, le poids préréglé est disponible aussi.
Les recettes disponibles sont énumérées dans la page suivante.

Pour sélectionner une recette :

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻ pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche "**Recettes**" 📖 jusqu'à ce que la mention de la recette désirée s'affiche sur l'écran (Fig. 23).
3. La section supérieure de l'affichage indiquera le nom de la recette. Selon la recette choisie, la section inférieure indiquera le symbole de la fonction de cuisson, la température ou le poids préréglés. Pendant que le symbole "**O**" clignote à droite de l'affichage de température, appuyez sur la touche 🕒 et utilisez les touches ⊖ ou ⊕ pour modifier le temps de cuisson, si nécessaire (Recettes de 5 à 10 - Fig. 24).
   Pour modifier le poids préréglé, utilisez les touches ⊖ ou ⊕ pendant que le segment entre les chiffres indiquant le poids clignote (Recettes de 1 à 4 - Fig. 25).
4. Après avoir terminé le réglage, le programmateur attend 3 secondes avant de démarrer.

   Le symbole du thermomètre 🌡 indique le niveau de température à l'intérieur du four, selon la recette choisie. Ensuite, la section supérieure de l'afficheur montrera le temps de cuisson préréglé (à gauche) et le temps de fin de cuisson, c'est-à-dire, l'heure actuelle plus le temps de durée de cuisson (à droite).
5. Il est possible de régler le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson, comme indiqué dans les chapitres correspondants.
6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «0.00» s'affiche.
7. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur le bouton "**Marche/Arrêt**" ⏻.

ⓘ Pour arrêter la fonction "**Recettes**" à tout moment, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻.

ⓘ La Fonction "**Préchauffage Rapide**" n'est pas disponible quand la Fonction "**Recettes**" est activée.

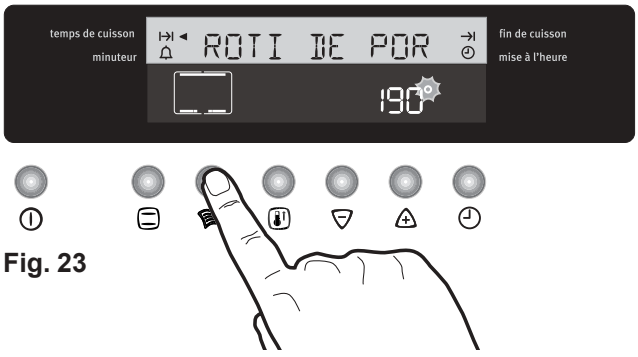


Fig. 23

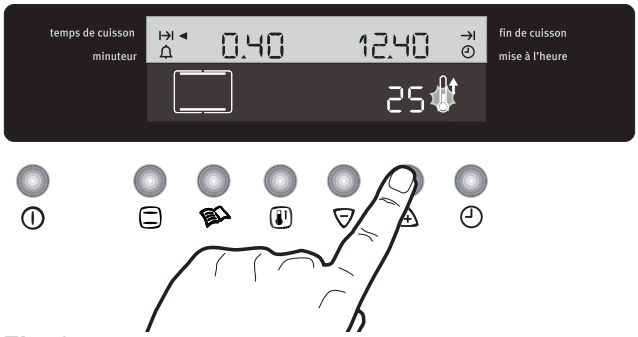


Fig. 24

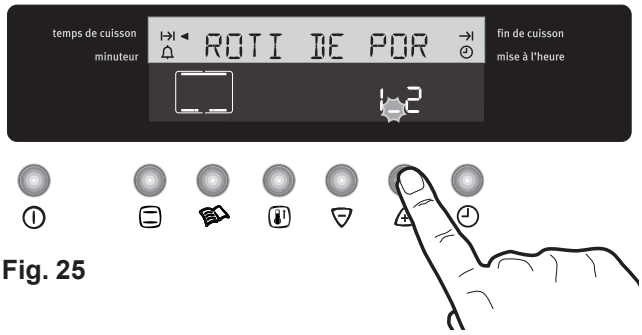


Fig. 25

Recettes

Recette	Fonction de cuisson	Température préréglée (°C)	poids préréglé (Kg.)	poids min. (Kg.)	poids max. (Kg.)	Temps de cuisson préréglé
1.ROTI DE BOEUF	Viandes rouges	190°C	1,0	0,8	3,0	48 minutes
2.ROTI DE PORC / VEAU	Viandes rouges	180°C	1,0	0,8	3,0	2 heures 11 minutes
3.GIGOT	Viandes rouges	190°C	1,0	0,8	2,5	1 heure 15 minutes
4.POULET	Tournebroche	200°C	1,0	0,8	2,5	1 heure 54 minutes
5.POISSONS (ENTIERS)	Poissons tartes/ "Cuisson traditionnelle"	200°C	/	/	/	39 minutes
6.PATE A CHOUX	Legumes gateaux	190°C	/	/	/	30 minutes
7.QUICHES TARTES	Legumes gateaux	200°C	/	/	/	42 minutes
8.CAKES	Legumes gateaux	160°C	/	/	/	1 heure 5 minutes
9.TOMATES FARCIES	Legumes gateaux	200°C	/	/	/	40 minutes
10.GRATINS	Legumes gateaux	200°C	/	/	/	59 minutes

Accessoires du four

En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

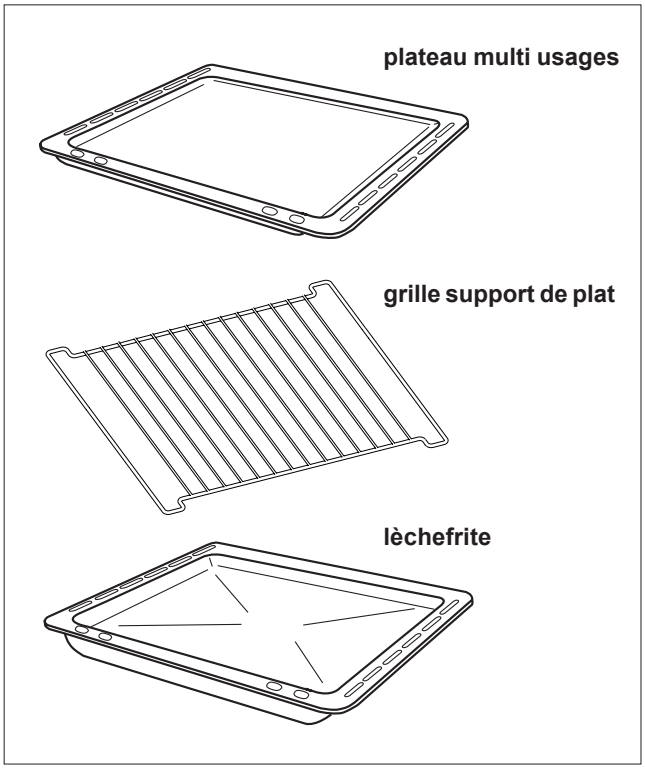
1 plateau multi usages

2 grilles support de plat

1 lèchefrite

1 tournebroche

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.



Le plateau multi usages

Elle s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizza, de petits gâteaux individuels posés directement sur la plaque. Prenez la précaution de centrer le plateau multi usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.
Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

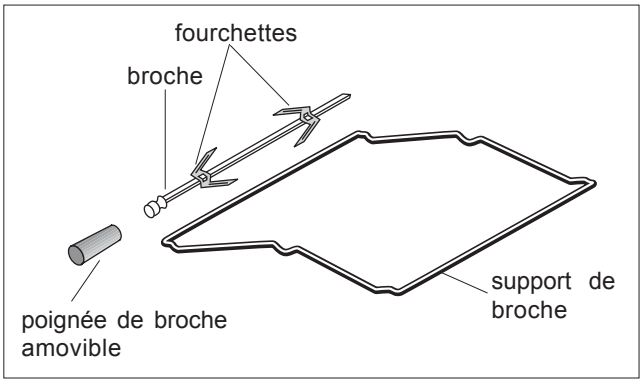
La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.
Glissez la lèchefrite.
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.
Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

Le tournebroche

Il est composé de :

1 broche
1 poignée de broche amovible
2 fourchettes
1 support de broche



Les cuissons au tournebroche

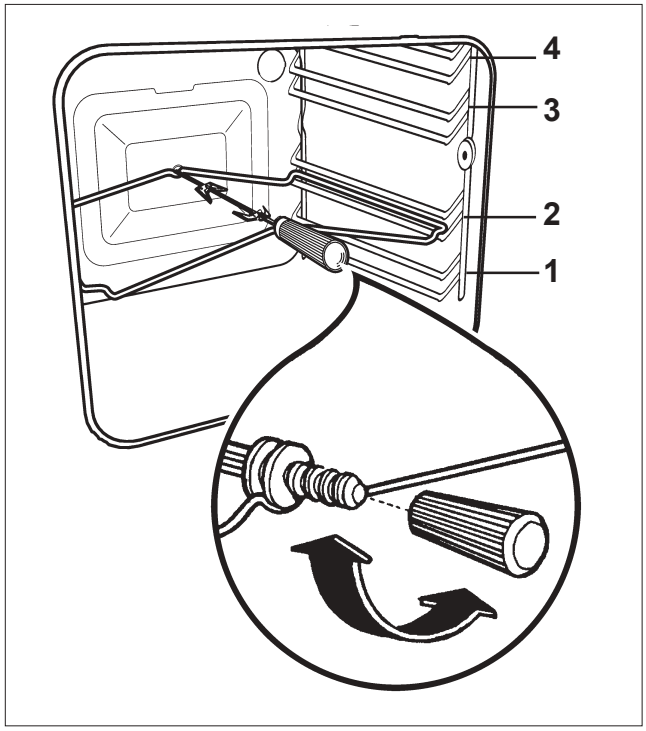
Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.

La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

Les parties accessibles du four peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.

Comment procéder

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
9. Appuyez sur la touche **"Guide de cuisson"** et sélectionnez la fonction "**TOURNEBROCHE**".
10. L'afficheur de température affichera la température préréglée (250°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches et pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
11. Vérifiez que la broche tourne.



Pour sortir la pièce :

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" pour éteindre le four.
2. Vissez la poignée amovible de broche.
3. Sortez la broche du four.

Conseils d'utilisation

Le préchauffage se fait sur le réglage de température choisi pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour températures 50° à 160°C
- 15 minutes environ pour températures 160° à 250°C

Nos conseils

Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre utensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole du four. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuissonqui crée une circulation naturelle d'air et la récupérationcontinue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permetde cuisiner dans un milieu constamment humide enmaintenant les aliments tendres à l'intérieur etcroustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuissonet les consom-mations d'énergie sont extrêmement ré-duits.La vapeur s'étant créée durant la cuis-son sort aumoment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène estabsolument naturel.

Au moment de l'ouverture de la porte dufour, durant la phase de cuisson ou à la finde cette dernière, faire atten-tion à la bouffée d'air chaud qui sort du four.

La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte, sur les parois et sur le fond du fourne compromet pas le fonctionnement de l'appa-reil. Nous vous conseillons d'essuyer la conden-sation à la fin de la cuisson.

Pour réduire la condensation, assurez-vousque le four est bien a chauffé avant de placerla nourriture dans la cavité de four. Un courtpréchauffage (à peu près 10 minutes) seranécessaire avant toutes les cuissons.

Choix des récipients

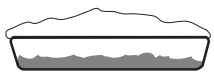
- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

A L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau

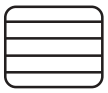
Avertissement: Guide des cuissons

- Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.
- Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons, en particulier pour les gâteaux, la pizza et le pain, de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

Guide des cuissons

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage.Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau 	Fonction de cuisson	Temp. **(°C)**	Temps de cuisson en minutes	NOTES
	GÂTEAUX					
	Pétris/levés	2	LEGUMES GATEAUX	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Pâte à sablés	2	LEGUMES GATEAUX	160	20 ~ 30	Dans un moule à cake sur grille
	Gâteau au fromage blanc	1	LEGUMES GATEAUX	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur grille
	Gâteau aux pommes	1	LEGUMES GATEAUX	170	40 ~ 70	Dans un moule à gâteau sur grille
	Strudel	2	LEGUMES GATEAUX	150	60 ~ 80	Sur une plaque à pâtisserie
	Tarte à la confiture	2	LEGUMES GATEAUX	160	30 ~ 40	Tourtière sur grille
	Cake aux fruits	1	LEGUMES GATEAUX	160	45 ~ 60	Dans un moule à cake
	Gateau de Savoie	1	LEGUMES GATEAUX	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur grille
	Christmas cake	1	LEGUMES GATEAUX	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Biscuit rolle	3	LEGUMES GATEAUX	180	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
	PÂTISSERIE					
	Petits gâteaux	2 (1 et 3)*	CUISSONS 2 NIVEAUX	160	25 ~ 35	Sur une plaque à pâtisserie
	Sablés	3	LEGUMES GATEAUX	150	15 ~ 30	Sur une plaque à pâtisserie
	Meringues	2 (1 et 3)*	CUISSONS 2 NIVEAUX	100	90 ~ 120	Sur une plaque à pâtisserie
	Buns (Brioche)	2 (1 et 3)*	CUISSONS 2 NIVEAUX	180	12 ~ 20	Sur une plaque à pâtisserie
	Petit choux (Bigné)	2 (1 et 3)*	CUISSONS 2 NIVEAUX	190	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
	PAIN ET PIZZA					
1000	Pain blanc	1	LEGUMES GATEAUX	180	40 ~ 60	2 pains sur plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	LEGUMES GATEAUX	180	30 ~ 45	Moule à pain sur grille
500	Petits pains	2 (1 et 3)*	CUISSONS 2 NIVEAUX	175	20 ~ 35	6-8 pains sur plaque à pâtisserie
250	Pizza	1	LEGUMES GATEAUX	190	15 ~ 30	Tourtière sur grille
	FLANS					
	Soufflé	2 (1 et 3)*	CUISSONS 2 NIVEAUX	175	40 ~ 50	Moule à soufflé sur grille
	Flan de légumes	2	LEGUMES GATEAUX	175	45 ~ 60	Dans un plat en terre sur grille
	Quiche	1	LEGUMES GATEAUX	180	35 ~ 45	Tourtière sur grille
	Lasagnes	2	LEGUMES GATEAUX	160	45 ~ 65	Dans un plat en terre à feu sur grille
	Cannelloni	2	LEGUMES GATEAUX	175	40 ~ 55	Dans un plat en terre à feu sur grille
	POISSONS					
1200	Truite/Dorade	2	POISSONS TARTES	175	30 ~ 40	3-4 poissons - plat en verre à feu
1500	Thon/Saumon	2	POISSONS TARTES	175	25 ~ 35	4-6 filets - plat en verre à feu

(*)Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.

Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage.Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

Viandes

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau	Fonction de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson en minutes	NOTES
1000	Bœuf	2	VIANDES ROUGES	190	50 ~ 70	Sur grille et lèchefrite
1200	Porc	2	VIANDES ROUGES	180	100 ~ 130	Sur grille et lèchefrite
1000	Veau	2	VIANDES ROUGES	190	90 ~ 120	Sur grille et lèchefrite
	Rosbeef:					
1500	- saignant	2	VIANDES ROUGES	210	25 ~ 30	Sur grille et lèchefrite
1500	- à point	2	VIANDES ROUGES	210	30 ~ 40	Sur grille et lèchefrite
1500	- bien cuit	2	VIANDES ROUGES	210	35 ~ 45	Sur grille et lèchefrite
2000	Epaule de porc	2	VIANDES ROUGES	180	120 ~ 150	Avec la couenne - sur lèchefrite
1200	Jarret de porc	2	VIANDES ROUGES	180	100 ~ 120	2 pièces sur lèchefrite
1200	Agneau	2	VIANDES ROUGES	190	110 ~ 130	Gigot sur lèchefrite
1000	Poulet	2	VIANDES BLANCHES	190	60 ~ 80	Entier sur lèchefrite
4000	Dinde	1	VIANDES BLANCHES	180	210 ~ 240	Entière sur lèchefrite
1500	Canard	2	VIANDES BLANCHES	175	120 ~ 150	Entier sur lèchefrite
3000	Oie	1	VIANDES BLANCHES	175	150 ~ 200	Entière sur lèchefrite
1200	Lapin	2	VIANDES BLANCHES	190	60 ~ 80	Ragoût - plat en terre sur grille
1500	Lièvre	2	VIANDES BLANCHES	190	150 ~ 200	Ragoût - plat en terre sur grille
800	Faisan	2	VIANDES BLANCHES	190	90 ~ 120	Entier - plat en terre sur grille

Grillades

Pour la fonction "GRILLADES EPAISSES", sélectionnez au maximum une température de 200°C.

Préparations	Quantité		Fonction de cuisson	Niveau	Temp. °C	Temps cuisson (minutes)	
	Morceaux	Gr.				Dessus	Dessous
Filet	4	800	GRILLADES MINCES	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	GRILLADES MINCES	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	GRILLADES MINCES	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	GRILLADES MINCES	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	GRILLADES EPAISSES	2	200	20 ~ 30	25 ~ 30
Cuisses de poulet	2	—	GRILLADES EPAISSES	2	200	15 ~ 18	15 ~ 20
Caille	3	500	GRILLADES EPAISSES	3	200	20 ~ 25	25 ~ 30
Hamburger	6	600	GRILLADES MINCES	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	GRILLADES MINCES	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	GRILLADES MINCES	3	250	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	GRILLADES MINCES	3	250	2~4	2 ~ 3

Fonction "TOURNEBROCHE"

Préparations	Quantité Gr.	Niveau	Temperature °C	Temps cuisson (minutes)
Poulet	1000	2	200	50/60
Rotis	800	2	200	50/60

Entretien et nettoyage

Avant chaque opération de nettoyage, débranchez l'appareil.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

Bandeau de commandes et manettes :

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Nettoyage du four à émail catalytique

Nous vous conseillons de nettoyer les glissières avant de procéder au nettoyage catalytique du four.

Principe

Les panneaux latéraux ainsi que la paroi arrière de votre four sont recouverts d'un émail spécial, poreux. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.

Entretien

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades, ...), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Dans ce cas à la suite de la cuisson, appuyez une fois sur la touche de sélection et réglez la température sur 250°C en utilisant la touche , puis laissez chauffer à vide 45 minutes sans les accessoires, ensuite sélectionnez la fonction "**GRILLADES MINCES**" pendant 5 minutes. Gardez la porte du four fermée.
Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 60 minutes de nettoyage.

Ne projetez pas de produits nettoyants sur les panneaux catalytiques.

Nous vous recommandons d'effectuer le nettoyage régulièrement afin que les parois catalytiques (émail poreux) ne se saturent.

La porte du four est plus chaude que d'habitude lors du nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

La sole et la voûte sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher, le nettoyage est «manuel».
En cas de débordements sur la sole, lavez-la à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Nous vous recommandons de ne jamais utiliser d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

Nettoyage de la porte du four

Ces instructions se réfèrent à la porte du four fournie par le constructeur.

Au cas où la porte serait tournée sur votre demande ou pour des exigences d'installation, les instructions de référence devront être modifiées selon le côté droit ou gauche demandé.

Figure 26. De la main droite, maintenez en position la grille perforée en aluminium ("A") et de la main gauche, enlevez le support "B" de la vitre intérieure. Poussez tout d'abord le support vers la droite pour le débloquer puis tirez-le vers le haut.

Figure 27. Libérez la grille perforée en aluminium "A" du support "C".

Figure 28. De la main droite, maintenez en position la vitre intérieure "D" et enlevez le support "C" de son siège.

Faites attention à ne pas lâcher la vitre "D" : elle risque de s'incliner et de tomber.

Figure 29. Saisissez fortement des deux mains la vitre intérieure "D" et extrayez-la de son siège en la faisant glisser vers le haut.

Figure 30. Saisissez fortement des deux mains la vitre intérieure "E" et extrayez-la de son siège en la faisant glisser vers le haut.

Après avoir enlevé les vitres intérieures, procédez au nettoyage de la porte et des vitres.

Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude. N'utilisez pas de chiffons rugueux, pailles de fer, laines d'acier, acides ou produits abrasifs, qui pourraient endommager la surface des vitres et de la porte.

Après le nettoyage, repositionnez les vitres intérieures.

La vitre intérieure "E" (sans décorations latérales) doit être repositionnée de manière à ce que le petit pois est positionnez vers le côté gauche et dans la partie haute de la vitre.

La vitre intérieure "D" (avec décorations latérales) doit être repositionnée avec la surface décorée tournée vers l'extérieur de la porte, de manière à ce que, en passant les doigts sur la surface apparente, vous sentiez la légère rugosité à la hauteur de la sérigraphie.

Après avoir repositionné les vitres intérieures, introduisez le support des vitres "C" dans son siège puis :

Figure 31. Placez l'extrémité droite de la grille perforée en aluminium "A" dans la rainure présente dans le support des vitres "C".

Fig. 26

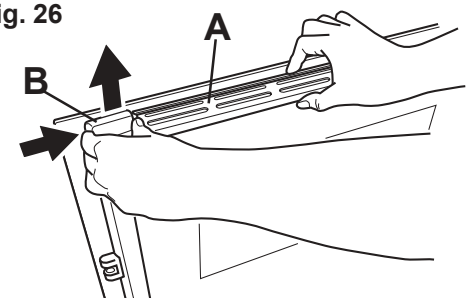


Fig. 27

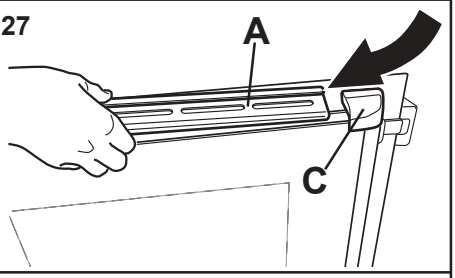


Fig. 28

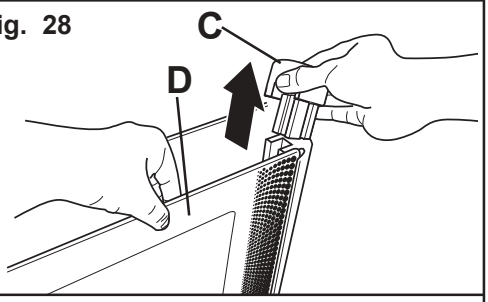


Fig. 29

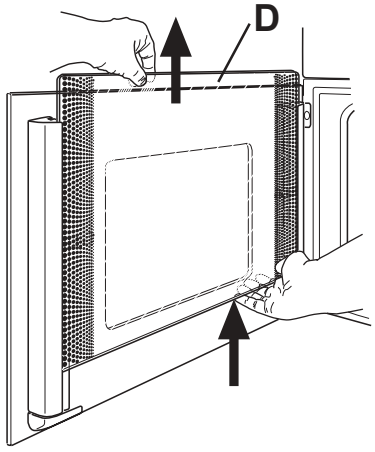


Fig. 30

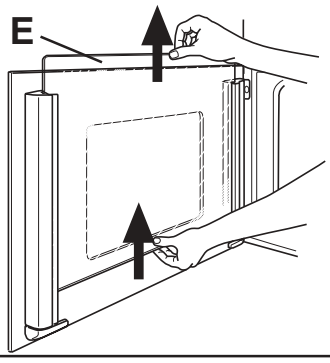


Fig. 31

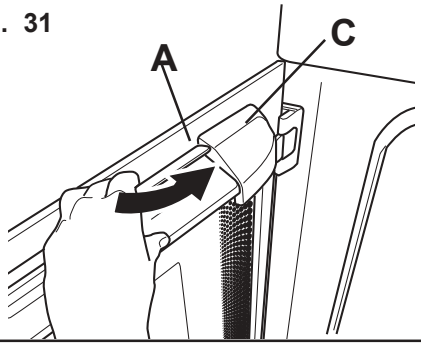
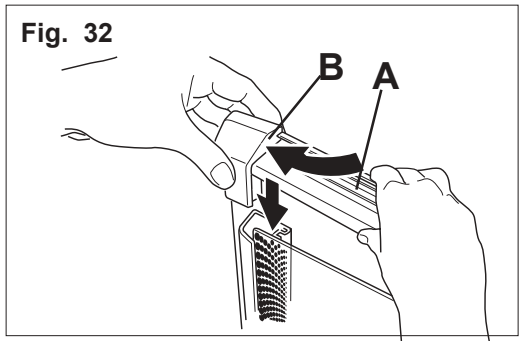


Figure 32. Positionnez ensuite l'extrémité gauche de la grille perforée en aluminium "A" dans la rainure présente dans le support des vitres "B". A ce stade, introduisez le support "B" dans son siège et vérifiez que tout est bien fixé et stable.

Le sens d'ouverture de la porte de ce four peut être changé. La réversibilité de la porte du four doit être exécutée par un technicien qualifié. N'essayez pas de faire la réversibilité de la porte du four vous-même.



Modèles en inox ou aluminium

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais de laine d'acier, acides ni produits abrasifs car ils abîmeraient la surface de votre four.
Suivez la même procédure pour nettoyer le bandeau de commande de votre four.

Joint d'étanchéité de la porte du four

Le bon fonctionnement du four est garanti par un joint d'étanchéité placé sur le pourtour de sa cavité.

- Vérifiez **régulièrement** l'état de ce joint. Si besoin est, nettoyez-le au moyen de produits non abrasifs.
- Si le joint présente des signes de **détérioration**, faites appel au service après vente de votre magasin vendeur.
  N'utilisez pas le four avant que le joint ne soit réparé.

Glissières et panneaux catalytiques amovibles

Faites attention lors du retrait des glissières: les panneaux catalytiques ne sont pas maintenus aux parois du four et peuvent tomber lors du retrait des glissières.

Les glissières et les panneaux catalytiques peuvent être ôtés pour facilité le nettoyage.

Assurez-vous, avant de procéder au nettoyage, que l'intérieur du four soit froid.

Procédez de la manière suivante :

1. Retirez la vis de serrage de la glissière d'une main tout en maintenant l'ensemble glissière/panneau catalytique de l'autre main (voir Fig. 33-1).
2. Maintenez l'ensemble glissière/panneau catalytique et en même temps désengagez le crochet de son orifice sur le côté opposé en soulevant légèrement l'ensemble (voir Fig. 33-2).
3. Nettoyez la glissière avec de l'eau tiède savonneuse et essuyez-la avec un chiffon doux. N'employez jamais de produits abrasifs qui pourraient l'endommager.
4. Une fois le nettoyage terminé, assemblez l'ensemble glissière/panneau catalytique et remontez-le (procédez à l'inverse des étapes citées ci-dessus).

Vérifiez que les vis de serrage sont bien vissées à fond lorsque vous remontez l'ensemble glissière/panneau catalytique.

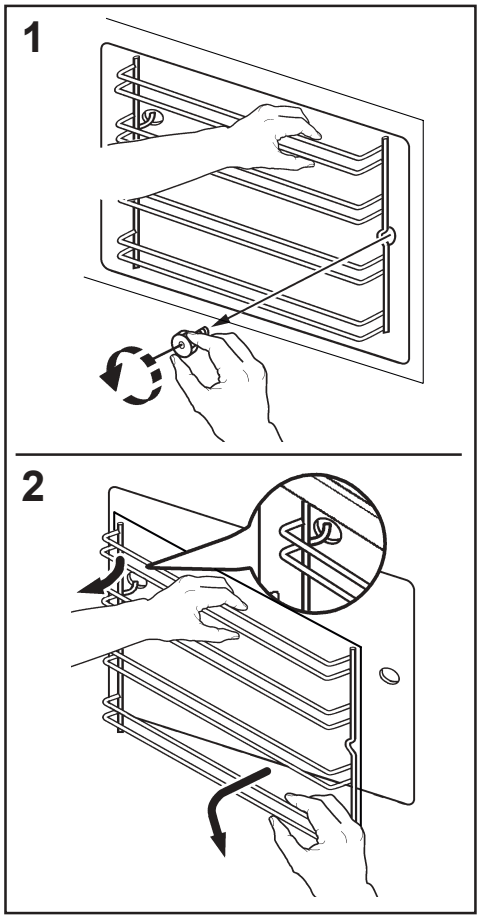


Fig. 33

En cas d'anomalie de fonctionnement

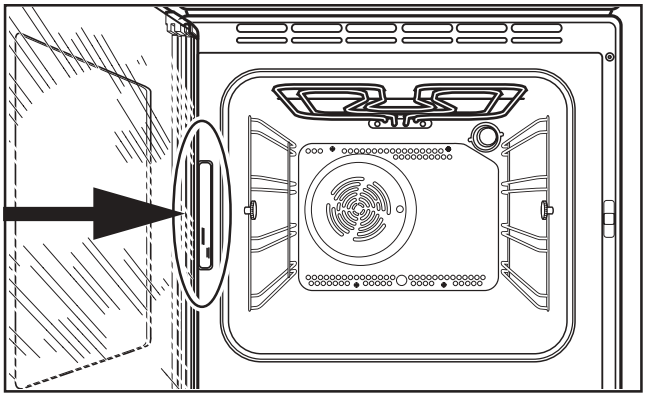
Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
• Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	**Vérifiez que:** • la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons"). • la température sélectionnée est adaptée. • la durée de cuisson est adaptée. • la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four. • le récipient de cuisson est bien adapté. Il est normal que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation").
• Le four fume.	**Vérifiez que:** • le four ne nécessite pas de nettoyage. • la préparation ne déborde pas. • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four. • la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
• Le four ne chauffe pas.	**Vérifiez que:** • l'heure est réglée (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").
• Le programmateur affiche "12.00".	• Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").
• Le code erreur "**F...**" apparaît sur l'afficheur du programmateur.	• Prenez note de ce code d'erreur et contactez service après vente de votre magasin vendeur.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.
La plaque est située sur la façade de l'appareil.



Service après Vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.
En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

A l'attention de l'installateur

⚠ Consignes de sécurité

- Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.
- Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.
- En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - aussi un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.
- Il est opportun que l'appareil soit installé à une certaine distance de réfrigérateurs ou de congélateurs car la chaleur émise par le four pourrait nuire au bon fonctionnement de ces appareils.

Raccordement électrique :

Vérifiez :
- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:
NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

⚠ **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

Caractéristiques techniques

Four électrique

Elément sole	1,00 kW
Elément voûte	0,80 kW
Position sole+voûte	1,80 kW
Puissance du gril (Pos. "Tournebroche")	1,65 kW
Puissance du gril (Pos. "Grillades Minces")	2,45 kW
Puissance du moteur de tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,025 kW
Moteur de turbine du four	0,025 kW
Moteur de ventilateur de refroidissement	0,025 kW
Puissance électrique:	2,7 kW
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Nettoyage	Email catalytique

Accessoires

1 plateau multi usages
2 grille support de plat
1 lèchefrite
1 tournebroche

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur	58,0 cm
Largeur	56,0 cm
Profondeur	55,0 cm

INTÉRIEUR DU FOUR

Hauteur	33,5 cm
Largeur	39,5 cm
Profondeur	40,0 cm
Volume utile	53 litres

Programmateur électronique

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:
- 73/23 - 90/683 (Basse Tension);
- 89/336 (Compatibilité Electromagnétique);
- 93/68 (Directives Générales);
et modifications successives.

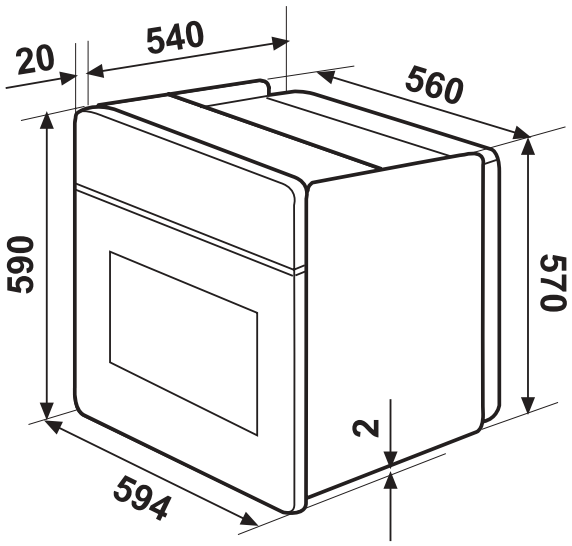
Installation de l'appareil

Mise en place de l’appareil

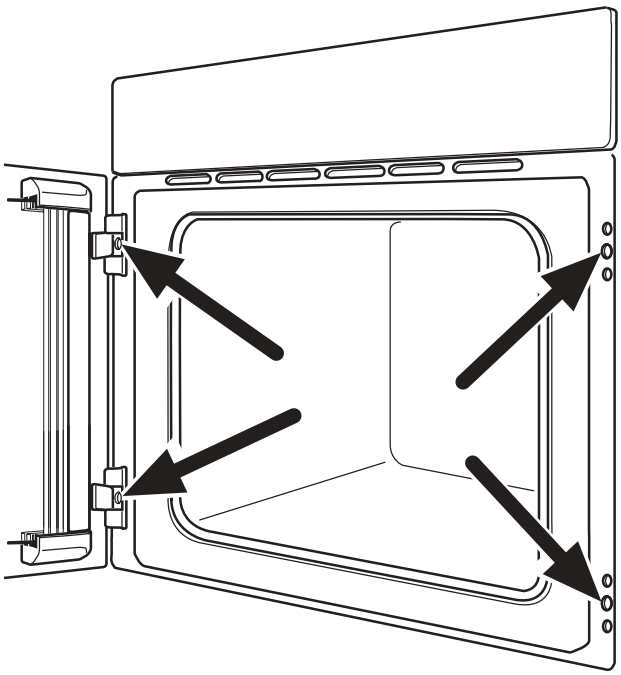
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens specialisés et agrées.

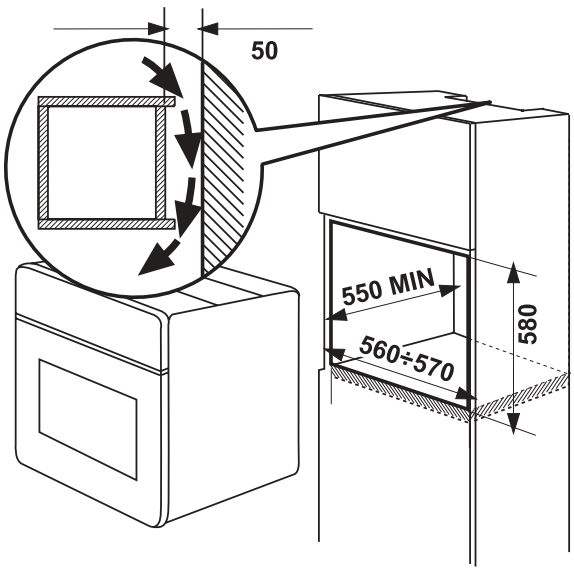
Fixation dans le meuble

Placer l'appareil dans la niche de meuble. Ouvrir la porte du four et fixer le corps du four au meuble à l'aide de quatre vis à bois s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (voir figure dessous)

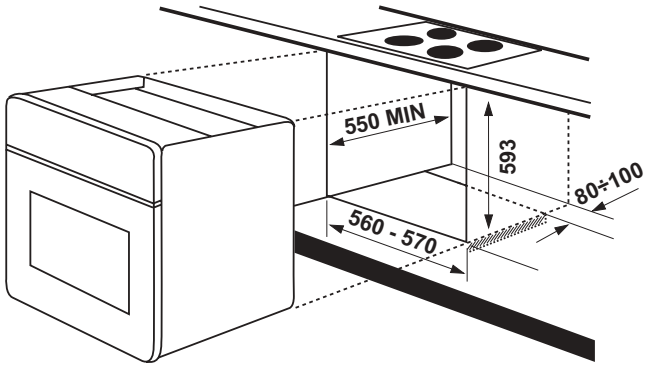


Dimensions de l'appareil





Encastrement dans un meuble colonne



Sous-encastrement

Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Votre four est livré avec un câble d'alimentation, section 3 x 1,5 mm².

⚠ **Le four est équipé d'une plaque à bornes à 3 pôles (Fig. 33) dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé.**

☞ Comment procéder ?

1. Montez une prise normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert.
2. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.

⚠ **Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.**

3. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min env.

Remarque :
Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Le conducteur de mise à la terre jaune-verte ne doit pas être coupé par l'interrupteur.
Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

⚠ **Important :**
L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

Remplacement de câble d'alimentation

Si le câble de raccordement doit être remplacé, commandez-le auprès de votre magasin vendeur et faites-le remplacer par un électricien qualifié. Utilisez exclusivement des câbles **H07RN-F, ou H05 RN-F, ou H05 RR-F, ou H05 VV-F, ou H05V2V2-F (T90), ou H05BB-F.**

☞ Comment procéder ?

1. Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Déconnectez le câble de la plaque à bornes (Fig. 34) positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec une des types mentionés dessus.

⚠
- **Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne ⏚.**
- La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

3. Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
4. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
5. Montez une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est répére jaune/vert.
6. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
7. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 mm env.

- Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.

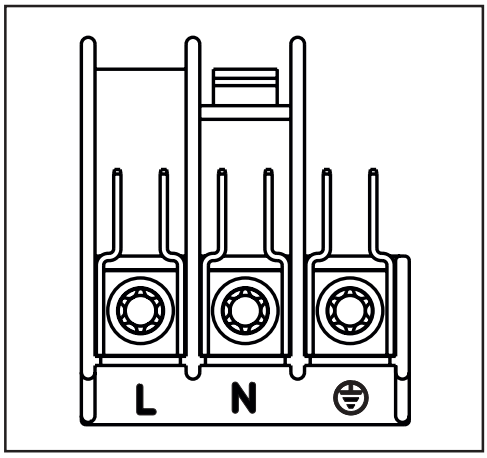


Fig. 34

Remplacement de la lampe du four

Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule (Fig. 35) et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 25 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.

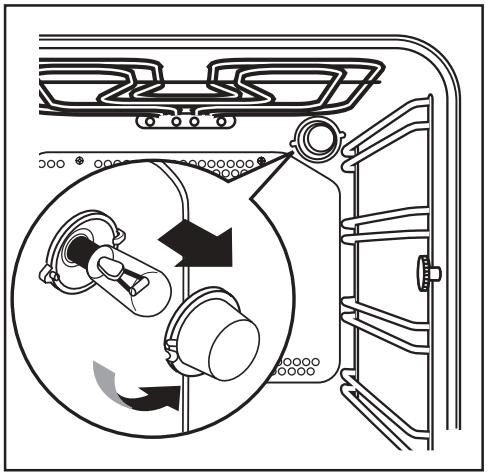


Fig. 35

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ARTHUR MARTIN / Electrolux
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	FE 4418 X
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	←
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennusta pa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	←
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidingstijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο αποδοτικό / More efficient / Économe

Bassi consumi / Efficiënt / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kuluttava

Menos eficiente / Højt forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο αποδοτικό / Less efficient / Peu économe

Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kuluttava

●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

35690-9503 02/06 EPH R&D-ZO-II-sg GRAFICHE MDM - Forlì